KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

**Mixer – Istruzioni**

Instrucciones para Batidora

9705170B

# Indice

Importanti precauzioni di sicurezza.....3
Il vostro Mixer
Caratteristiche del Mixer Modello 5K45SS, 5KSM90.....4,5
Caratteristiche del Mixer Modello 5KSM5.....6,7
Uso degli accessori KitchenAid® .....8
Spazio tra fruste e ciotola.....8
Cura e pulizia.....8
Moto planetario .....9
Uso del Mixer.....9
Guida alla regolazione della velocità .....10
Suggerimenti sull'uso del mixer.....10
Come mescolare ed impastare paste lievitate .....10, 11
Albumi.....11
Panna montata .....11
Quando rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica.....12
Garanzia.....12

# Importanti precauzioni di sicurezza

**Durante la lettura del Manuale di istruzione…** prestare particolare attenzione alle sezioni contrassegnate dalle seguenti parole:

**⚠ AVVERTENZA**

Quest'indicazione sarà di aiuto nell'evitare incidenti che possono portare a lesioni se il prodotto non viene usato correttamente.

**⚠ ATTENZIONE**

Quest'indicazione aiuterà ad evitare di danneggiare il prodotto e/o altre proprietà.

**"NOTA" e "IMPORTANTE"**
Queste sezioni forniscono importanti suggerimenti sull'uso del prodotto.

## ⚠ AVVERTENZA

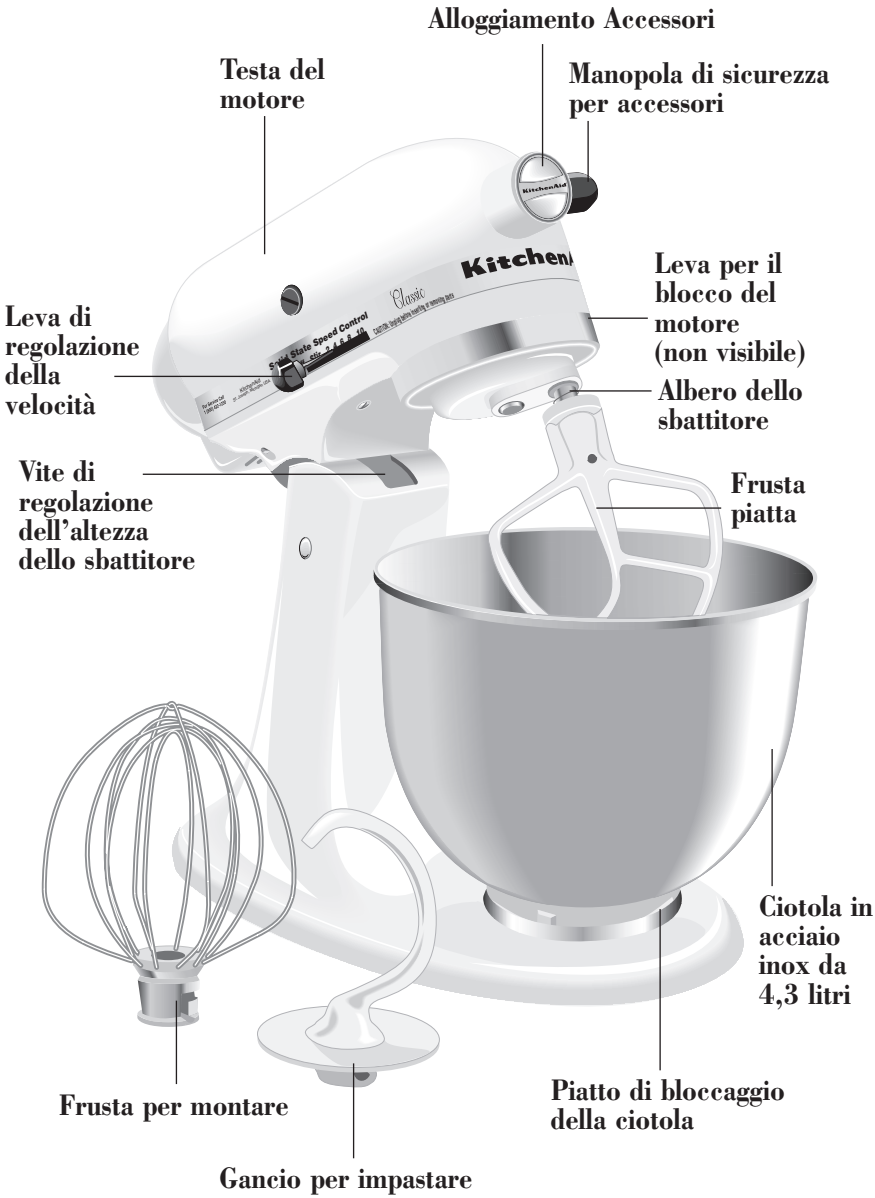
**PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDI, SCOSSE ELETTRICHE, LESIONI ALLE PERSONE O DANNI, QUANDO SI USA IL MIXER SI DOVRÀ RICORRERE A SEMPLICI PRECAUZIONI DI BASE, INCLUSE LE SEGUENTI:**

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non immergere mai il mixer in acqua od altro liquido.
3. Assicurarsi che i poli della spina elettrica corrispondano alla presa di corrente nella quale la spina verrà inserita. Si richiede inoltre di osservare gli accorgimenti necessari per un corretto collegamento a terra, nonché le norme locali relative all'impiego dell'elettricità.
4. Non lasciare che i bambini usino o giochino con il mixer.
5. Quando l'apparecchio viene usato da bambini o nelle vicinanze di bambini, si dovrà esercitare un'attenta supervisione. Non lasciare il mixer incustodito quando è in funzione.
6. Scollegare il mixer dalla presa di corrente quando lo stesso non è in uso, prima di inserire o di rimuovere le parti e prima della pulizia.
7. Evitare il contatto con parti in movimento. Durante l'uso, tenere mani, capelli, vestiti, spatole ed altri utensili lontani dalle fruste, in modo da evitare lesioni alle persone e/o danni al mixer.
8. Non lasciare incustodito il mixer quando è in funzione e non operare vicino al bordo della superficie di lavoro. Il mixer può spostarsi sulla superficie di lavoro quando viene usato per grossi carichi di lavoro o a velocità elevata.
9. Rimuovere la frusta piatta, la frusta per montare o la frusta per impastare, prima di lavarle.
10. Non usare apparecchi che abbiano il cavo danneggiato, o dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al servizio assistenza autorizzato più vicino perché venga esaminato, riparato o regolato.
11. L'uso di accessori non raccomandati da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
12. Non usare l'apparecchio all'aperto.
13. Non lasciar ricadere il cavo elettrico dal bordo del tavolo o del mobile e non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde.
14. Quando viene usato un modello di mixer con testa reclinabile, quest'ultima dovrà essere completamente abbassata prima di bloccarla. Prima di mescolare, assicurarsi che il dispositivo di blocco sia nella corretta posizione provando a sollevare la testa.
15. Quando si prepara un impasto con il mixer modello 5KSM90 non usare mai ricette che prevedono quantitativi superiori ad 1,0 kg (8 tazze) di farina 00 oppure 840g (6 tazze) di farina integrale.
16. Quando si preparano impasti, non usare mai ricette che prevedono quantitativi superiori a quelli indicati di seguito: modello 5K45SS – 1,0 kg (8 tazze) di farina 00 oppure 840g (6 tazze) di farina integrale. Modello 5KSM5 – 1,2 kg (10 tazze) di farina 00 oppure 1000g (8 tazze) di farina integrale.
17. Non usare un cavo di prolunga.
18. Fare attenzione quando si solleva il mixer in quanto è pesante.
19. Usare il mixer solo per gli usi per i quali è stato destinato.
20. ESIGENZE ELETTRICHE: il Mixer KitchenAid® funziona con normale corrente a 220-240 volt c.a., 50-60 Hz. La potenza elettrica nominale in watt del Mixer KitchenAid® è indicata sulla fascia di metallo. Detta potenza viene determinata dall'uso dell'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori potrebbero assorbire una potenza significativamente inferiore.
21. Prima di usare il mixer, accertarsi che l'alloggiamento destinato ad accogliere gli accessori sia serrato (stringere la manopola di sicurezza degli accessori). In questo modo si eviterà che l'alloggiamento degli accessori possa cadere nella ciotola quando l'apparecchio è in funzione.



**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

# Caratteristiche del Mixer 5K45SS, 5KSM90

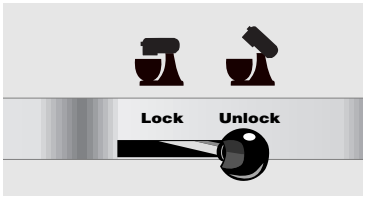

Alloggiamento Accessori
Testa del motore
Manopola di sicurezza per accessori
Leva per il blocco del motore (non visibile)
Leva di regolazione della velocità
Albero dello sbattitore
Vite di regolazione dell'altezza dello sbattitore
Frusta piatta
Ciotola in acciaio inox da 4,3 litri
Frusta per montare
Piatto di bloccaggio della ciotola
Gancio per impastare

**COME MONTARE LA CIOTOLA**
- Assicurarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento (OFF).
- Mantenere la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) ed inclinare all'indietro la testa del motore.
- Mettere la ciotola sul piatto di bloccaggio.
- Ruotare leggermente la ciotola in senso orario.

**COME RIMUOVERE LA CIOTOLA**
- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF).
- Mantenendo la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) inclinare all'indietro la testa del motore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario.

**COME MONTARE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE**
- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mantenere la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) e sollevare la testa del motore.
- Introdurre la frusta nell'albero dello sbattitore e spingere la frusta il più possibile verso l'alto.
- Ruotare la frusta verso destra, agganciando la frusta sul perno dell'albero.

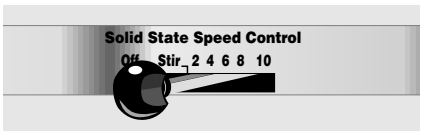
**COME RIMUOVERE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE**
- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mantenere la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) e sollevare la testa del motore.
- Spingere la frusta il più possibile verso l'alto e ruotarla verso sinistra.
- Sfilare la frusta dall'albero dello sbattitore.




**COME SERRARE LA TESTA DEL MOTORE IN POSIZIONE RIALZATA**
- Premere la leva di blocco in alto nella posizione UNLOCK (APERTO) e mantenerla ferma.
- Inclinare la testa del motore all'indietro.
- Spostare la leva di blocco nella posizione LOCK (CHIUSO).

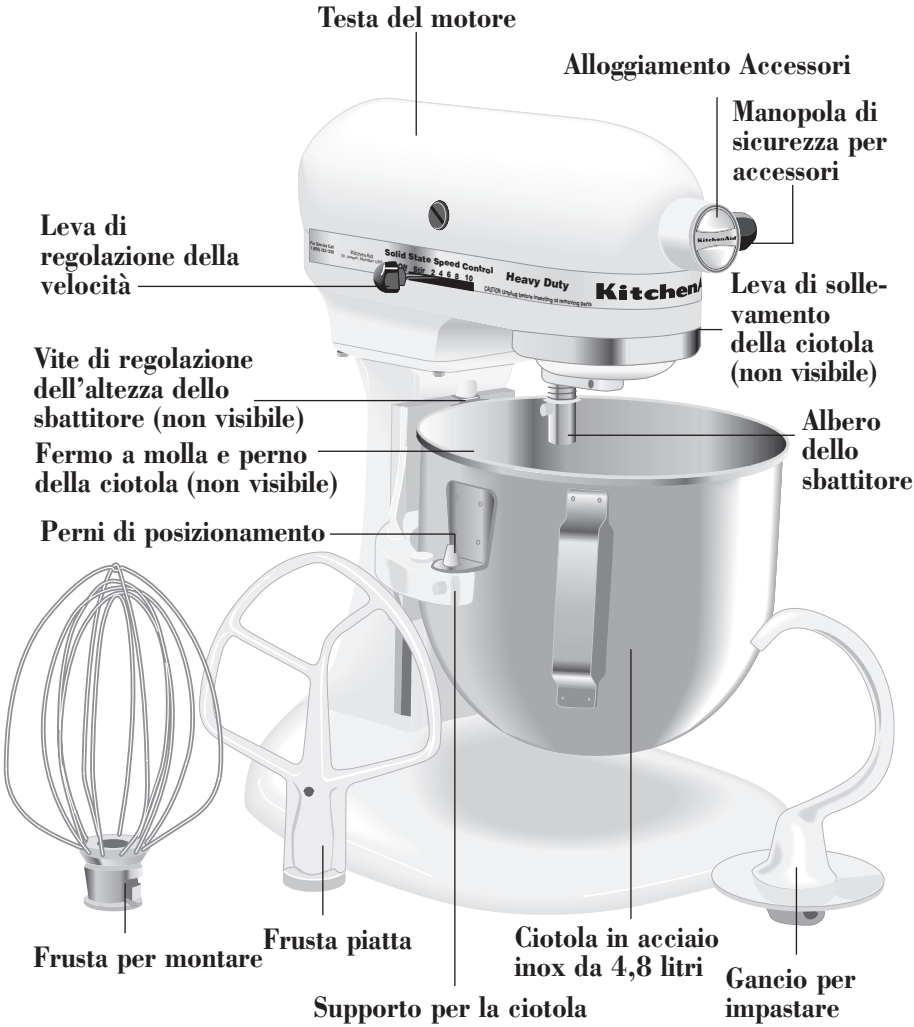
**COME SERRARE LA TESTA DEL MOTORE IN POSIZIONE DI FUNZIONAMENTO**
- Premere la leva di blocco in alto nella posizione UNLOCK (APERTO) e mantenerla ferma.
- Abbassare la testa del motore fino in fondo nella posizione di funzionamento.
- Spostare la leva di blocco nella posizione LOCK (CHIUSO).
- Prima di miscelare, verificare il serraggio del motore, tentando di sollevare la testa.

**NOTA:** durante l'uso del mixer la testa del motore deve essere tenuta sempre nella posizione LOCK (CHIUSO).




**COME OPERARE IL DISPOSITIVO DI REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ**
- Quando si comincia ad usare l'apparecchio, la leva di regolazione della velocità dovrà sempre essere regolata sulla velocità minima, si dovrà poi aumentare gradatamente la velocità fino alla velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti spruzzino fuori dalla ciotola.
  Consultare la "Guida alla regolazione della velocità".

# Caratteristiche del Mixer 5KSM5


Testa del motore
Alloggiamento Accessori
Manopola di sicurezza per accessori
Leva di regolazione della velocità
Leva di sollevamento della ciotola (non visibile)
Vite di regolazione dell'altezza dello sbattitore (non visibile)
Albero dello sbattitore
Fermo a molla e perno della ciotola (non visibile)
Perni di posizionamento
Frusta per montare
Frusta piatta
Ciotola in acciaio inox da 4,8 litri
Gancio per impastare
Supporto per la ciotola
Solid State Speed Control
Heavy Duty
KitchenAid

## COME MONTARE LA CIOTOLA

- Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento (OFF).
- Abbassare la leva di sollevamento della ciotola.
- Mettere i supporti della ciotola sopra i perni di posizionamento.
- Spingere verso il basso la parte posteriore della ciotola, fino a quando il perno della ciotola entra con uno scatto nel dispositivo di fermo.
- Sistemare il versatore paraspruzzi sulla ciotola.
- Prima di cominciare a mescolare, sollevare la ciotola.

**NOTA:** controllare che la ciotola ed il versatore paraspruzzi siano nella posizione corretta (modelli 5KSM5).

## COME RIMUOVERE LA CIOTOLA

- Abbassare la leva di sollevamento della ciotola.
- Afferrare l'impugnatura della ciotola e sollevare la ciotola estraendola dai perni di posizionamento.

## COME SOLLEVARE LA CIOTOLA

- Ruotare la leva all'indietro e verso l'alto fino a quando si bloccherà in posizione verticale.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la ciotola dovrà sempre essere sollevata e bloccata.

## COME ABBASSARE LA CIOTOLA

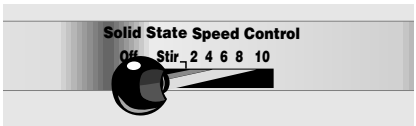
- Ruotare la leva all'indietro ed abbassarla.

## COME MONTARE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Abbassare la ciotola abbassando la leva di sollevamento.
- Introdurre la frusta piatta nell'albero dello sbattitore, spingendola il più possibile verso l'alto.
- Ruotare la frusta verso destra, agganciandola sul perno dell'albero.

## COME RIMUOVERE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF).
- Abbassare la ciotola, ruotando verso il basso la leva di sollevamento.
- Spingere la frusta quanto più possibile verso l'alto e ruotarla verso sinistra.
- Estrarre la frusta dall'albero dello sbattitore.




## COME OPERARE IL DISPOSITIVO DI REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

- Quando si comincia ad usare l'apparecchio, la leva di regolazione della velocità dovrà sempre essere regolata sulla velocità minima, si dovrà poi aumentare gradatamente la velocità fino alla velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti spruzzino fuori dalla ciotola. Consultare la "Guida alla regolazione della velocità".

# Uso degli accessori KitchenAid®

Consultare la Guida di utilizzo e manutenzione degli accessori del mixer per le impostazioni della velocità e i tempi di funzionamento.

**Frusta piatta per preparati normali o pesanti, quali:**

torte
glasse cremose
caramelle
biscotti
crostate
focaccine dolci
pasticcini
polpettoni
purè di patate

**Frusta per impastare: per mescolare e impastare paste lievitate, quali:**

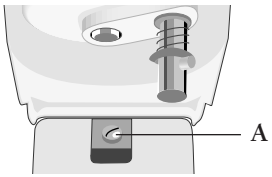
pane
panini
dolci a pasta morbida
focacce

**Frusta per montare: per preparati che devono incorporare aria, quali:**

uova
albumi
panna
glasse cotte
maionese
alcune caramelle

# Spazio tra frusta e ciotola

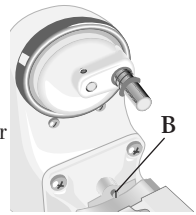
Il mixer è stato regolato in modo che la frusta sia di poco sollevata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi ragione, la frusta battesse contro il fondo della ciotola, o se fosse troppo lontana dalla ciotola, la posizione potrà essere corretta nel modo seguente:




**Modello 5K45SS, 5KSM90:**

- Sollevare la testa del motore.
- Ruotare leggermente la vite (A) verso sinistra per sollevare la frusta piatta e verso destra per abbassarla.
- Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola.

**Modello 5KSM5:**




- Abbassare la leva di sollevamento della ciotola.
- Ruotare leggermente la vite (B) verso sinistra per sollevare la frusta piatta e verso destra per abbassarla.
- Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola.

**NOTA:** la frusta piatta, quando è regolata in modo corretto, non deve colpire il fondo o le pareti della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta per montare battessero contro il fondo della ciotola, il rivestimento della frusta piatta e i fili d'acciaio della frusta per montare potrebbero consumarsi.

In certe condizioni, potrebbe rendersi necessario staccare i prodotti in preparazione dalle pareti della ciotola, indipendentemente dalla regolazione delle fruste. Per staccare i prodotti in preparazione dalla ciotola, spegnere il mixer. In caso contrario, esso potrebbe risultarne danneggiato.

# Cura e pulizia del Mixer

**⚠ AVVERTENZA**

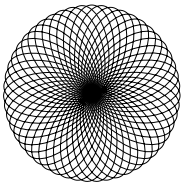
**PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE. PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE, STACCARE SEMPRE IL MIXER DALLA PRESA DI CORRENTE, PRIMA DELLA PULIZIA.**
**Strofinare il mixer con uno strofinaccio bagnato. NON IMMERGERE IL MIXER IN ACQUA. Strofinare spesso l'albero dello sbattitore, rimuovendo i possibili accumuli di residui.**

La ciotola, la frusta piatta, la frusta per montare e la frusta per impastare possono essere lavate in lavastoviglie. In alternativa, lavare molto bene detti accessori in acqua calda e sapone, sciacquandoli molto bene prima di asciugarli.

**Lubrificazione:** i cuscinetti del motore non richiedono lubrificazione e, in normali condizioni d'uso, non dovrebbero necessitare di altre cure.

# Moto Planetario

Durante il funzionamento, la frusta piatta si muove all'interno della ciotola, che rimane fissa, ruotando allo stesso tempo in senso contrario rispetto al proprio asse. L'illustrazione mostra il tracciato del percorso della frusta nella ciotola.



Il Mixer KitchenAid® mescolerà più rapidamente e in modo più completo di altri mixer elettrici. Di conseguenza, i tempi necessari alla preparazione di molte ricette dovranno essere aggiustati, evitando di mescolare eccessivamente gli ingredienti.

# Uso del Mixer

La ciotola e lo sbattitore sono stati realizzati in modo da mescolare completamente i prodotti senza dover staccare frequentemente i prodotti in preparazione dalle pareti della ciotola. Sarà sufficiente staccare i prodotti dalle pareti della ciotola una o due volte durante la preparazione.

Durante l'uso, il mixer potrebbe riscaldarsi. Quando il mixer lavora con carichi pesanti e per tempi prolungati, la superficie superiore dell'apparecchio potrebbe riscaldarsi al punto da non poterla toccare. Questo è normale.

**⚠ AVVERTENZA**

**PERICOLO DI LESIONI ALLE PERSONE**
**Per evitare lesioni alle persone e danni all'apparecchio, non si dovrà tentare di staccare i prodotti dalle pareti della ciotola quando il mixer è in funzione. Spegnere il mixer. Nel caso che la spatola od altri utensili cadessero nella ciotola, spegnere il motore prima della loro rimozione.**

# Guida alla regolazione della velocità

## GRADAZIONE DELLA VELOCITÀ

| | | |
|---|---|---|
| **1** | **AGITARE** | Per i casi in cui serva girare lentamente, amalgamare ingredienti diversi, schiacciare verdure; è la velocità iniziale per tutte le preparazioni. Da usare per aggiungere farina ed ingredienti asciutti all'impasto; per aggiungere liquidi ad ingredienti in polvere e per mescolare impasti pesanti. |
| **2** | **MESCOLARE LENTAMENTE** | Per mescolare lentamente, schiacciare verdure, agitare più rapidamente. Da usare per mescolare impasti pesanti e caramelle; per cominciare a schiacciare patate ed altre verdure, per tagliare, impastare e aggiungere condimenti alla farina, battere composti liquidi o poco consistenti, mescolare ed impastare preparati lievitati. Da usare con l'accessorio apriscatole. |
| **4** | **MESCOLARE, BATTERE** | Per mescolare impasti semi-pesanti, come i biscotti. Da usare per montare a crema lo zucchero con il burro e/o altri grassi e per aggiungere lo zucchero agli albumi nella preparazione delle meringhe. Velocità media per dolci. Da usare con i seguenti accessori: tritatutto, grattugia a cilindri e passaverdure. |
| **6** | **BATTERE, MONTARE A CREMA** | Per battere o montare a crema a velocità media. Da usare per finire di mescolare dolci, ciambelle e altri preparati. Alta velocità per preparati per torte confezionati. Da usare con l'accessorio spremiagrumi. |
| **8** | **BATTERE RAPIDAMENTE, MONTARE** | Per montare panna, albumi e glasse cotte. |
| **10** | **MONTARE RAPIDAMENTE** | Per montare piccoli quantitativi di panna e albumi. |

**NOTA:** il mixer non potrà funzionare ad alta velocità in condizioni di carichi pesanti.

Italiano

# Consigli sull'uso del mixer

**Conversione di una ricetta per il mixer**
Le istruzioni per l'uso del mixer contenute nella presente pubblicazione possono essere usate per convertire ricette in modo che possano essere preparate con il Mixer KitchenAid®. Per determinare il metodo di preparazione, saranno utili l'esperienza e la capacità di osservazione. Osservare il preparato o l'impasto e mescolare solo fino a quando avrà raggiunto l'aspetto desiderato, descritto nelle ricette con termini quali "uniforme e cremoso". Consultare la "Guida alla regolazione della velocità", per determinare la corretta velocità da usare.

**Aggiunta degli ingredienti**
Le normali procedure da seguire nella preparazione della gran parte dei prodotti, soprattutto impasti per dolci e biscotti, prevedono di unire:

1/3 di ingredienti asciutti
1/2 di ingredienti liquidi
1/3 di ingredienti asciutti
1/2 di ingredienti liquidi
1/3 di ingredienti asciutti

Usare la velocità per agitare fino a quando tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Aumentare, quindi, *gradatamente* la velocità fino al punto desiderato.

Aggiungere sempre gli ingredienti il più vicino possibile alle pareti della ciotola, evitando di versarli direttamente sulla frusta in movimento. L'uso del versatore paraspruzzi può facilitare l'aggiunta degli ingredienti.

**NOTA:** se gli ingredienti sul fondo della ciotola non vengono mescolati uniformemente al resto della preparazione, significa che la frusta non è nella posizione corretta. Consultare "Spazio tra frusta e ciotola".

**Preparati per dolci confezionati**
Quando si preparano dolci utilizzando preparati in scatola, si dovrà usare la velocità 4 quando le istruzioni indicano una velocità media e la velocità 6 quando le istruzioni indicano una velocità alta. Per ottenere i risultati migliori, mescolare per il tempo indicato sulla confezione.

**Noci, uvetta e frutta candita**
Gli ingredienti solidi dovranno essere incorporati nell'impasto nel corso degli ultimi secondi della preparazione, alle velocità previste per "agitare" o "mescolare lentamente". L'impasto dovrà essere abbastanza consistente da impedire che la frutta o le noci cadano sul fondo del recipiente durante la cottura. La frutta che tende ad attaccarsi dovrà essere preventivamente spolverizzata di farina affinché si distribuisca meglio nell'impasto.

**Preparazioni liquide**
Le preparazioni che contengono notevoli proporzioni di liquido dovranno essere mescolate a bassa velocità onde evitare spruzzi. Aumentare la velocità solo dopo che l'impasto si sarà addensato.

# Come mescolare ed impastare paste lievitate

1. Mettere tutti gli ingredienti in polvere, incluso il lievito, nella ciotola, ad eccezione delle ultime 1-2 tazze di farina.
2. Montare la ciotola e la frusta per impastare. Bloccare la testa del motore del Mixer 5K45SS o 5KSM90, oppure alzare la ciotola del Mixer 5KSM5. Mescolare a velocità 2 per circa 15 secondi o fino a quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati.

3. Continuando a mescolare a velocità 2, aggiungere gradatamente gli ingredienti liquidi alla preparazione per un minimo di 30 secondi ed un massimo di 1 minuto. Mescolare per un altro minuto.

**NOTA:** se gli ingredienti liquidi vengono aggiunti troppo in fretta si formerà una pozza intorno alla frusta per impastare, il che rallenterà il processo di preparazione dell'impasto.

4. Continuando a velocità 2, versare delicatamente la farina rimanente lungo i bordi della ciotola, 1/2 tazza alla volta. Continuare a mescolare per circa due minuti, fino a quando l'impasto si attaccherà alla frusta e si staccherà dai bordi della ciotola.

Italiano

5. Quando l'impasto si attacca alla frusta, mescolare a velocità 2, per 2 minuti oppure fino a quando l'impasto risulterà uniforme ed elastico.
6. Sbloccare e sollevare la testa del motore nel modello 5KSM90 ed asportare l'impasto dalla frusta per impastare. Sbloccare e sollevare la testa del motore nel modello 5K45SS, oppure abbassare la ciotola nel modello 5KSM5 ed asportare l'impasto dalla frusta per impastare.

**NOTA:** queste istruzioni illustrano la preparazione del pane con il metodo Rapid Mix. Sciogliere il lievito in acqua tiepida nella ciotola preriscaldata, quando si usa il metodo convenzionale. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione di 1 o 2 tazze di farina. Mescolare a velocità 2 per circa 1 minuto, oppure fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati. Procedere quindi con le istruzioni fornite dal punto 4 al punto 6.

# Albumi

Versare gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola pulita ed asciutta. Montare la ciotola e la frusta per montare. Per evitare spruzzi di albume, portare *gradatamente* l'apparecchio alla velocità desiderata e montare fino alla consistenza voluta. Consultare la tabella seguente.

| Quantità | Velocità |
|---|---|
| 1 albume | Gradatamente fino a 10 |
| Da 2 a 4 albumi | Gradatamente fino a 8 |
| 6 albumi e più | Gradatamente fino a 6 |

**CONSISTENZA DEGLI ALBUMI**

**Schiumosi:**
grandi bolle d'aria irregolari.

**Inizio di forma:**
le bolle d'aria sono piccole e compatte, il prodotto è bianco.

**Cime soffici:**
la cima delle punte tende a ripiegarsi quando viene rimossa la frusta.

**Quasi fermi:**
quando la frusta viene rimossa si formano punte acute, ma gli albumi sono soffici.

**Fermi ma non asciutti:**
quando la frusta viene rimossa si formano punte ferme ed acute. Gli albumi sono lucidi e di colore uniforme.

**Fermi ed asciutti:**
quando la frusta viene rimossa si formano punte molto ferme. Gli albumi formano chiazze e sono di aspetto opaco.

# Panna montata

Versare la panna nella ciotola raffreddata. Montare la ciotola e la frusta per montare. Per evitare spruzzi, portare gradatamente l'apparecchio alla velocità desiderata e montare fino alla consistenza voluta. Consultare la tabella seguente:

| Quantità | Velocità |
|---|---|
| 59 mL (1/4 di tazza) | Gradatamente fino a 10 |
| 118 mL (1/2 tazza) | Gradatamente fino a 10 |
| 236 mL (1 tazza) | Gradatamente fino a 8 |
| 472 mL (0,47 l) | Gradatamente fino a 8 |

**CONSISTENZA DELLA PANNA**

**Inizio di forma:**
la panna è molto soffice ed ha una certa consistenza.

**"In forma":**
quando viene rimossa la frusta, la panna forma punte soffici. Può essere incorporata in altri ingredienti per la preparazione di dessert e di salse.

**Ferma:**
quando viene rimossa la frusta, le punte sono ferme e acute. Indicata per ricoprire torte o dessert o per farcire bignè.

**NOTA:** osservare attentamente la panna quando viene montata, ci sono solo pochi secondi tra uno stadio di consistenza e l'altro. NON MONTARE TROPPO A LUNGO.

# Quando rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica

**Leggere attentamente quanto segue prima di chiamare il centro assistenza tecnica.**

1. Il mixer potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Quando il mixer lavora con carichi pesanti e per tempi prolungati, la superficie superiore dell'apparecchio potrebbe riscaldarsi al punto da non poterla toccare. Questo è normale.
2. Il mixer potrebbe emettere un odore pungente, soprattutto quando è nuovo. Questo è un fatto normale nei motori elettrici.
3. Se la frusta colpisce la ciotola, arrestare il mixer. Consultare "Spazio tra frusta e ciotola".

**Se il mixer non funzionasse correttamente o non funzionasse affatto, controllare quanto segue:**

1. Il mixer è collegato ad una presa di corrente?
2. Il fusibile del circuito al quale è collegato il mixer si trova in condizioni corrette di funzionamento? Se si dispone di un interruttore di emergenza assicurarsi che il circuito sia chiuso.
3. Se il problema non è provocato da una delle ragioni indicate sopra, consultare "Come ricevere assistenza".

**COME RICEVERE ASSISTENZA:**

l'assistenza tecnica dovrà essere fornita su base locale da un Centro Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato l'apparecchio per ottenere il nome del servizio assistenza KitchenAid autorizzato più vicino.
**Per L'Italia:** "Casa dei Rasoi Elettrici", Via Carducci, 7 I-24100 Bergamo, Tel: 035/25 88 85.

# Garanzia del mixer per uso domestico

| DURATA DELLA GARANZIA: | LA KITCHENAID RISPONDERÀ PER: | LA KITCHENAID NON RISPONDERÀ PER: |
|---|---|---|
| CINQUE ANNI DI GARANZIA COMPLETA a decorrere dalla data di acquisto. | Parti di ricambio e costi di mano d'opera per correggere difetti dei materiali o di costruzione. L'assistenza tecnica dovrà essere fornita da un Centro Assistenza KitchenAid autorizzato. | A. Riparazioni quando il mixer è stato usato per operazioni diverse dalla normale preparazione di prodotti alimentari.<br>B. Danni provocati da cause accidentali, modifiche, cattivo uso, abuso o installazione/funzionamento che non siano conformi alle norme elettriche locali. |

**LA KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI ACCIDENTALI O CONSEQUENZIALI.**

Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM



**9705170B**
©2009. Tutti i diritti riservati.
®Marchio registrato/™ Trademark/il design del robot da cucina è un marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.
1/09
Stampato negli Stati Uniti